

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE 5 JRS

L'art du Cocktails / Mocktails de votre établissement

JOUR 1

LES BASES D'UN BARMAN

MATIN 9H/12H

- Présentation du formateur et des stagiaires
- Présentation de votre formation et du métier de barman
- Explicatif Petit et gros matériel de bar
- Explicatif Environnement de bar (station cocktail, back bar)
- Mise en place du bar

APRÈS MIDI 13H/16H

- Pratique Technique Tenir sa bouteille pour la verse
- Pratique Technique bulle, Free pour, double verse
- Les cocktails à étages

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE 5 JRS

L'art du Cocktails / Mocktails de votre établissement

JOUR 2

DEVELOPPEMENT DE COMPÉTENCES

MATIN 9H/12H

- Faire une fiche technique
- l'utilité des glaçons
- Faire un bon de commande
- Service sur plateau
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Soft cocktail à base de jus et sirop
- Mise en application d'un mocktail
- Les doses bar / l'élimination de l'alcool dans l'organisme

APRÈS MIDI 13H/16H

- Dégustation d'un spiritueux
- Classification des boissons Alcoolisées
- PRINCIPES D'ÉLABORATION
- LES 3 PRINCIPES DE DISTILLATION
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Rhum Agricole
- Les alternative aux Pailles plastique
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Vodka technique au shaker en long drink
- Présentation des différents tonic
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Gin
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Whisky technique du Stir
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Tequila technique au shaker et givrage

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE 5 JRS

L'art du Cocktails / Mocktails de votre établissement

JOUR 3

DEVELOPPEMENT DE COMPÉTENCES

MATIN 9H/12H

- Le gout
- Les 3 S
- La décoration cocktail / mocktails
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Triple sec technique au shaker de la famille des short drink
- Présentation, fabrication et dégustation à base des liqueur / crèmes, vin mutés,VDL, VDN,
- Présentation du tonic
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de vin effervescent technique du verre en direct de la famille des sparkling
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail des ABV technique du low shake de la famille des short drink

APRÈS MIDI 13H/16H

- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base d'anisés technique au shaker
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base d'eaux de vie de vin
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de blanc d'oeuf dans la famille des Sour technique dry shake et revers dry shake

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE 5 JRS

L'art du Cocktails / Mocktails de votre établissement

JOUR 4

TRAVAIL SUR VOTRE CARTE

MATIN 9H/12H / APRÈS MIDI 13H/16H

- Présentation des fiche technique de votre établissement
- La carte cocktail et mocktail : conception et organisation
- Réalisation et dégustation de cocktails classiques
- Trouver l'inspiration
- Équilibrer les saveurs
- Choisir les verres
- Garnitures et décorations
- Coût et marge des cocktails
- Réalisation technique théorique de votre carte
- Réalisation pratique de l'ensemble de votre carte établie dans votre établissement.

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE 5 JRS

L'art du Cocktails / Mocktails de votre établissement

JOUR 5

CREATION DE COCKTAIL

MATIN 9H/12H / APRÈS MIDI 13H/16H

- Méthodologie en 12 points pour la création.
- Concevoir une carte attrayante et lisible
- Création de l'histoire de la réalisation
- Classer les cocktails par catégorie
- Rédiger des descriptions alléchantes
- Déterminer les prix
- Équilibre des cocktails et mocktails
- Mise en situation commune ou unique de création
- Réalisation d'un fiche technique et Organoleptique de votre création
- Création pratique de Cocktail / Mocktail